



# BANKETT MENÜS

April - Mai

Die sorgfältig zusammengestellten Menüempfehlungen vom Küchenchef bieten Ihnen eine breite kulinarische Vielfalt.

Bei Änderungen zu einem Dreigangmenü ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang, reduzieren wir den Preis entsprechend.

Natürlich können Sie sich aus den Empfehlungen ein individuelles Menü zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne dabei.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter [welcome@roofgarden.ch](mailto:welcome@roofgarden.ch) oder **+41 44 521 77 77**.

*Roof Garden*  
RESTAURANT · BAR · LOUNGE

Roof Garden @ Globus · Schweizergasse 11, 8001 Zürich · [www.roofgarden.ch](http://www.roofgarden.ch)

## MENÜ I – 88.0

GEBEIZTES SAIBLINGSFILET Spargel · Pumpernickel

\*\*\*

SHERRY-KRÄUTERSCHAUMSUPPE Tomaten Crostini

\*\*\*

GEFÜLLTE ALPSTEIN POULETBRUST Bärlauch · Kefen · Rüebli · Bergkartoffel

\*\*\*

APFEL TARTE TATIN Tahiti Vanilleglace

## MENÜ II - 96.0

BÜFFELMOZZARELLA Datteltomate · Spinat · Basilikumpesto

\*\*\*

GEFLÜGEL ESSENZ Brioche · Perlhuhn Praline

\*\*\*

IRISCHES ANGUS RINDSENTRECÔTE

Sellerie · Estragon · Acquerello Risotto · Kräuterjus

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE Sauerrahm · Vanille · Karamell

## MENÜ III – 98.0

WEISSER BADISCHER SPARGEL

Limmattaler Rohschinken · Orange · Sauce Hollandaise

\*\*\*

FREGOLA SARDA Spinat · Pulpo · Peperoni

\*\*\*

ATLANTISCHES SEETEUFELFILET Fenchel · Beluga Linsen · Safran

\*\*\*

STEVENS RÜEBLIKUCHEN Karottenglace

## MENÜ IV – 106.0

GEFLÜGEL TERRINE grüner Spargel · Pistazie

\*\*\*

BÄRLAUCH TAGLIERINI Stundenei · Lardo

\*\*\*

SEETALER KALBSNIERSTÜCK Morchel · Erbse · Kartoffelgratin

\*\*\*

GRANNY SMITH APFEL griechisches Joghurt · Apfelgelée · Sorbet

## MENÜ V - 112.0

KRÄUTERSALAT Wachtelei · grüner Spargel · Zitrone · Radieschen

\*\*\*

RATATOUILLE RAVIOLI Gambero Rosso · Zucchetti · Ricotta

\*\*\*

FILET VOM IRISCHEN WEIDERIND

Mais · Austernpilz · rote Polenta · Soja-Nussbittersauce

\*\*\*

ERDBEER CANNELLONI Bisquit · Basilikum · Sorbet

## MENÜ VI – 118.0

SCHOTTISCHES LACHSTATAR Apfelgelée · Avocado · Frisée Salat

\*\*\*

KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL Sellerie · Chorizo

\*\*\*

DUO VOM SIMMENTALER KALB

Bäggli · Filet · Schalotten · Purple Curry · Blumenkohl

\*\*\*

POCHIERTER RHABARBER Sauerrahmglace

## VEGETARISCHES MENÜ – 76.0

BÜFFELMILCH MOZZARELLA Cicorino Verde · karamellierte Nüsse

\*\*\*

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE gebackenes Wachtelei

\*\*\*

SPARGEL TARTE TATIN Spinat · Feta · Kräuteröl

\*\*\*

POCHIERTER RHABARBER Sauerrahmglace

## VEGANES MENÜ – 76.0

SPINAT SALAT Erdbeere · Quinoa

\*\*\*

SELLERIE ESSENZ Sellerie Ravioli

\*\*\*

MANGOLD ROULADE Tomate · Artischocke · Süsskartoffelpüree

\*\*\*

SAISONALE FRÜCHTE hausgemachtes Sorbet

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel. Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne.